

chou

MEZZE

Pequenas porções para partilhar no meio da mesa. (trazem pickles feitos por nós, salada de ervas frescas & azeitonas marinadas)

Pães feitos hoje mesmo, dukkah, azeite brasileiro da Serra da Mantiqueira & manteiga fermentada	\$23.
Quiabos tostados na chapa com amendoim, limão tahiti, hortelã & azeite de gergelim	\$22.
Linguicinhas de porco feita por nós com erva doce, laban & conserva de limão	\$29.
Ultra-cremosa mozzarella de búfala com uma salsa rústica de limão, alho & anchovas	\$37.
Tomates orgânicos marinados com balsâmico e alho, cremosa mozzarella, pão frito & manjeriço	\$33.
Beterrabas assadas na brasa, intensamente doces, com laban & hortelã	\$20.
Abobrinhas italianas, laranja Bahia, queijo feta, azedinha, ricota caseira & sementes de abóbora	\$24.
Lulinhas frescas na chapa com aioli	\$45.
Doces cebolas assadas com creme fresco & queijo zola azul	\$29.
Crudo de peixe do dia com dill, semente de coentro, rabanete e maracujá, super fresco & límpido	\$30.
Berinjelas queimadas no fogo, cremosas e perfumadas, com burrata & confit de limão	\$26.
Polenta dourada na grelha com ricota feita por nós & tapenade de azeitonas marroquinas	\$23.
Cenouras jovens queimadas com <i>vinaigrette</i> de alcaparra, dill & hortelã	\$22.
Risoni cremoso com hortelã fresca & nozes pecans	\$20.
Batata doce assada na brasa com manteiga, untuosa & reconfortante	\$18.
Salada verde com brotos e ervas, mel & limão	\$15.

DA GRELHA

nossa grelha à carvão & lenha	
Bisteca Prime de porco com sálvia, manteiga e limão, suculenta & gratificante	\$70.
Fraldinha de Angus brasileiro, certificada*, super saborosa com salsa verde	\$75.
Kebabs de peixe fresco do dia, marinados com cúrcuma, coentro, dill & cominho, servido com harissa	\$65.
Polvo fresco na chapa com páprica espanhola & limão siciliano	\$115.
Fresquíssimo carapau grelhado inteiro (Gengibre, pimenta vermelha, limão, coentro & azeite de gergelim)	\$70.
T-bone de Angus brasileiro, certificada*, luxuriosamente grelhada na brasa (recomendamos o ponto da casa) com manteiga de cognac (500g)	\$180.

DA COZINHA

Tagliatelle fresco com raspas de limão, creme fresco, bacon & perfumado poejo	\$52.
Tagliatelle fresco com abobrinha grelhada, ricota feita por nós, rúcula & tapenade	\$51.
Berinjela da Luisa, assada com tomatinhos, manjeriço, dukkah & ricota feita por nós	\$45.

* certificada em sustentabilidade pela Rainforest Alliance

Privilegiamos produtores artesanais e orgânicos, sempre que possível. Alguns dos nossos produtos são provenientes da pesca e agricultura familiar.

Taxa de serviço 12% (não obrigatório).

chou

SOBREMESAS

Torta de coco e limão, untuosa & radiante, servida com um pouco de laban	\$24.	Arroz tres leches: arroz doce cremosíssimo com raspas de laranja, baunilha & uma colherada de doce de leite, bem gorda	\$24.
Passion sundae: sorvete de baunilha verdadeira, creme batido, curd de maracujá & crocante de gergelim	\$27.	Cookie apocalipse: um decadente cookie com chocolate da Maria Brigadeiro, sorvete de baunilha da Polinésia & calda de chocolate com uma gota de café, para comer como se não houvesse amanhã	\$31.
Etéreo flan de doce de leite	\$26.	Fruta do dia	\$9.
Mousse de chocolate, <i>crème anglaise</i> com baunilha verdadeira & praliné de avelã	\$29.		

VINHOS DE SOBREMESA, DIGESTIVOS, COGNACS & LICORES

Taça 40ml

LA GOUYATE 2016	CH. Barouillet, França	\$25. (garrafa \$160.)
LILLET BLANC	Lillet, França	\$20.
POIRE WILLIAMS	G. E. Massenez, França	\$23.
BAILEYS	R&A Bailey, Irlanda	\$16.
LICOR DE AL TEQUILA PATRÓN	Nevada, Estados Unidos	\$16.
COGNAC HENESSY VSOP	Hennessy, França	\$39.
LIMONCELLO	Feito por nós	\$15.
G. BYASS SOLERA 1847 JEREZ CREAM	Jerez, Espanha	\$17.
JEREZ TIO PEPE	Bodega Gonzalez, Buass, Espanha	\$17.
PORTO TAYLOR'S TAWNY 10 anos	Taylor's, Portugal	\$20.